



Tháng Giêng Năm 2017

HỆ THỐNG XẾP HẠNG AN TOÀN THỰC PHẨM MỚI

Tại sao có dấu hiệu trên cửa sổ nhà hàng?

Dấu hiệu trên cửa sổ nhà hàng sẽ cung cấp cho khách hàng thông tin về việc nhà hàng thực hành an toàn thực phẩm tốt đến mức nào. Cư dân của Hạt King đã yêu cầu cung cấp thêm nhiều thông tin về kiểm tra nhà hàng. Dấu hiệu trên cửa sổ cùng với xếp loại sẽ được dán tại các nhà hàng.

Các xếp hạng mới:



CẦN CẢI THIỆN

Nhà hàng buộc phải đóng cửa theo quyết định của Cơ Quan Y Tế Công Cộng – Seattle & Hạt King trong năm ngoài hoặc nhà hàng cần tiến hành nhiều lần kiểm tra lại để sửa đổi các thực hành an toàn thực phẩm.

Hạng mục này không được xếp loại theo đường cong.



ĐƯỢC

Nhà hàng đã có: **RẤT NHIỀU** vi phạm đồ nghiêm trọng trong bốn lần kiểm tra gần đây.

~10% trong số các nhà hàng theo mỗi mã gửi thư – zip code - có xếp loại này.



TỐT

Nhà hàng đã có: **MỘT VÀI** vi phạm đồ nghiêm trọng trong bốn lần kiểm tra gần đây.

~40% trong số các nhà hàng theo mỗi mã gửi thư – zip code - có xếp loại này.



XUẤT SẮC

Nhà hàng đã có: **KHÔNG CÓ HOẶC RẤT ÍT** vi phạm đồ nghiêm trọng trong bốn lần kiểm tra gần đây.

~50% trong số các nhà hàng theo mỗi mã gửi thư – zip code - có xếp loại này.

Sau bao lâu xếp hạng an toàn thực phẩm của tôi được thay đổi?

Xếp hạng an toàn thực phẩm được thay đổi sau mỗi lần kiểm tra định kỳ. Nhà hàng hoạt động ở Hạt King thường được kiểm tra hai lần mỗi năm và một lần kiểm tra đào tạo hoặc cáo dục - không xếp hạng.

Tôi có thể cải thiện thực hành an toàn thực phẩm của tôi như thế nào?

An toàn thực phẩm tốt ngăn chặn các bệnh gây ra bởi thực phẩm. Hãy xem mặt kia để biết thông tin chi tiết.

Xếp hạng an toàn thực phẩm để trên cửa nhà hàng sẽ được tính toán như thế nào?

Xếp hạng được tính bằng trung bình tổng cộng số điểm của các vi phạm đồ nghiêm trọng của nhà hàng trong bốn lần kiểm tra định kỳ gần nhất.

Điểm số trung bình của mỗi nhà hàng được so sánh với các nhà hàng khác có cùng mã gửi thư – zip code.

TÔI CÓ THỂ CẢI THIỆN THỰC HÀNH AN TOÀN THỰC PHẨM CỦA NHÀ HÀNG TÔI VÀ PHÒNG TRÁNH CÁC BỆNH GÂY RA DO THỰC PHẨM NHƯ THẾ NÀO?

1 Chỉ làm việc khi bạn khỏe mạnh.



Không chế biến thực phẩm nếu bạn đang bị nôn mửa, tiêu chảy hoặc được chẩn đoán bị bệnh truyền nhiễm có thể lây lan qua thực phẩm.

2 Rửa tay.

Rửa tay trước khi bắt đầu chế biến thực phẩm, sau khi sử dụng nhà vệ sinh, sau khi chế biến thịt, gia cầm, cá sống; sau khi lau rửa, đổ rác, hắt hơi, ho, chạm vào mặt, vân vân.



3 Để khăn giấy và xà phòng tại bồn rửa.

Hãy chắc chắn rằng tất cả các bồn rửa tay của bạn đang hoạt động và có xà phòng và khăn giấy tại bồn rửa.



4 Sử dụng đồ chuyên dụng hoặc găng tay.

Sử dụng đồ chuyên dụng và/ hoặc găng tay dùng một lần để xử lý thực phẩm ăn ngay (thực phẩm không được rửa lại hoặc nấu chín sau khi xử lý).



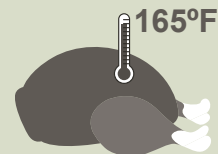
5 Giữ thực phẩm ở nhiệt độ thích hợp.

Luôn giữ các thực phẩm dễ hư hỏng (trên 135° F) hoặc lạnh (dưới 41° F). Không lưu trữ các loại thực phẩm dễ hỏng (thịt, sữa, cá, tinh bột nấu chín) ở nhiệt độ phòng.



6 Chế biến thức ăn với nhiệt độ thích hợp.

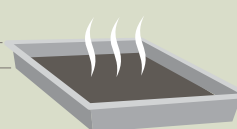
Chế biến thức ăn với nhiệt độ thích hợp. (Gà vịt 165° F, thịt bò xay 155° F, thịt heo, bò, cừu, tôm, cá, sò, trứng gà, trứng vịt 145° F).



7 Làm nguội thực phẩm nóng.

Làm nguội thực phẩm nóng bằng cách sử dụng phương pháp chảo nông (không đậy nắp, có kích thước 2 inch hoặc nhỏ hơn trong tủ lạnh).

2 inches



8 Lưu trữ thịt sống.

Lưu trữ thịt sống ở dưới và xa các thực phẩm khác. Xử lý thịt, cá, gia cầm sống tại khu vực riêng biệt với các loại thực phẩm khác.



9 Làm sạch và khử trùng.

Thường xuyên lau chùi các đồ chuyên dụng, đĩa và tất cả các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm: rửa, rửa nhẹ, khử trùng, hong khô.



10 Đào tạo nhân viên.

Đào tạo tất cả các nhân viên của bạn về các vấn đề trên và theo dõi việc thực hành an toàn thực phẩm hàng ngày.



Nếu bạn cần giúp đỡ hoặc có thắc mắc về cách cải thiện thực hành an toàn thực phẩm hoặc muốn sắp xếp chuyến ghé thăm mang tính đào tạo, vui lòng liên hệ với thanh tra y tế của bạn. Họ luôn sẵn sàng để giúp bạn thành công.